

Der Begriff Terroir ist seit geraumer Zeit in aller Munde. Teilweise schon zum ‚Unwort‘ erklärt, gibt es tatsächlich allerdings keine vergleichsweise deutsche Alternative, welche ‚Terroir‘ in allen Faktoren auch nur annähernd beschreibt. Was ist also Terroir eigentlich ?

"Der ganz und gar französische Begriff Terroir erfasst alle natürlichen Voraussetzungen, die die Biologie des Weinstocks und demzufolge die Zusammensetzung der Traube selbst beeinflussen. Terroir ist das Zusammentreffen von Klima, Boden und Landschaft, das Zusammenwirken einer unendlichen Anzahl von Faktoren: Nacht- und Tages-Temperaturen, Niederschlags-Verteilung, Sonnenschein-Stunden, Hangneigung u. Boden-Durchlässigkeit, nur um einige wenige zu nennen. Alle diese Faktoren reagieren miteinander und bilden in jedem einzelnen Teil eines Weinbaugebietes das, was der französische Winzer Terroir nennt." (Zitat von Bruno Prats)

Jetzt können wir Terroir zwar beschreiben, aber können wir es auch schmecken ?

Zugegebenermaßen hat ein ausgiebiger Blindtest mit Terroirweinen aus den verschiedenen Anbaugebieten Deutschlands kein greifbares Ergebnis gebracht, bei dem man die Weine eindeutig einem bestimmten Terroir hätte zuweisen können. Hat man allerdings gleiche Bedingungen und eine identische Vinifikation mit allen Faktoren, spiegeln sich sehr wohl die Terroir typischen Unterschiede und Facetten in den Weinen wieder. Um dies zu zeigen, haben wir vier vergleichbare Rieslinge mit allen Unterschieden für Sie in einer Weinprobe zusammen gestellt.

Finden Sie die Unterschiede und Facetten heraus und genießen Sie in Ruhe diese Weine. Welches ist Ihr Lieblingstyp ? Welcher sagt Ihnen am meisten zu ? Vielleicht degustieren Sie erst einmal verdeckt und versuchen anhand der Beschreibung das Terroir zu identifizieren ?

Kleine Anleitung zur Degustation

1. Betrachten Sie den Wein Halten Sie das Glas leicht schief über eine weiße Fläche. Beurteilen Sie den Wein nach folgenden Kriterien:
Klarheit - Farbtiefe - Lebendigkeit - Perlage/Kohlensäure
2. Riechen Sie den Wein Zuerst am ruhenden Glas - Sie nehmen die leicht löslichen Aromen wahr
Am geschwenkten Glas - die schwerer löslichen Aromen kommen zum Vorschein
3. Nehmen Sie einen Schluck Beachten Sie Eintritt, Mundgefühl und Nachhall des Weines.
Wie lange bleibt der Wein im Mund erhalten ? Neben den Aromen können Sie nach folgenden Kriterien unterscheiden:
Süße - Säure - Bitterkeit - Körper - Stärke des Alkohols - Konsistenz - Intensität - Nachhall

Somit lassen sich die Unterschiede heraus arbeiten. Wir wünschen Ihnen viel Freude dabei.



Vinothek Das Weinhaus Weinstraße 6 76835 Burrweiler Tel 06345 959979 0
Weingut Herbert Meßmer Gaisbergstraße 5 76835 Burrweiler
www.DasWeinhaus.com www.Weingut-Messmer.de

roir

Terroir





BUNTSANDSTEIN

Sandstein entsteht durch die Verkittung (Zementation) von lockerem Sand. Quarz, ein relativ verwitterungsresistentes Mineral, reichert sich beim Verwitterungsprozess stark an, während andere Mineralkörner zerfallen. Deshalb bestehen die Sandsteine ganz überwiegend aus diesem Mineral. Meist in den Meeren entstanden, gibt es aber auch zahlreiche Sandsteinvorkommen, die sich auf dem Festland gebildet haben.

Die in Deutschland weit verbreiteten Sandsteine des Buntsandsteins sind meist auf dem Festland abgelagert worden. Er besteht überwiegend aus kontinentalen Ablagerungen, wie roten Konglomeraten, Sand- und Tonsteinen. Die Buntsandsteinabfolge in Mitteleuropa erstreckt sich von Frankreich (Elsass), Pfalz und Luxemburg im Westen bis nach Polen und Weißrussland im Osten.

Im Modenbachtal finden wir auf der südlichen Seite an Burrweiler die Lage Altenforst gelegen. Sie besteht zum Großteil aus Buntsandstein, in den unteren Lagen Richtung Weyher tritt etwas Schiefer zu Tage.

Der Riesling vom Buntsandstein zeigt sich kräftig und extraktreich. Dies spiegelt sich auch im Glas durch ein recht kräftiges Gelb wieder.

Die Säure ist Riesling typisch und nicht so feingliedrig wie zum Beispiel beim Schiefer. Aprikose oder Pfirsich sind die vorwiegenden Fruchtaromen. Meist ist er früher in einer Trinkreife und macht auch ohne korrespondierende Speisen eine sehr gute Figur.



Jahrgang: 2008
Alkohol: 12,0 gr
Säure: 7,5 gr
Restsüße: 4,5 gr

Riesling, typisch für die Pfalz

Geologisch handelt es sich bei Schiefer um eine Gruppe metamorpher Gesteine, die unter hohem Druck aus den Mineralen toniger Sedimentgesteine neue Schichtsilikate gebildet haben. Die parallele Ausrichtung nennt man Schieferung. Während die Blau- und Grauschiefer- Hänge an der Mosel weit verbreitet sind, gilt Schiefer in der Pfalz als geologische Besonderheit.

Lediglich in Burrweiler und Weyher finden wir Grauschieferorkommen. Die Böden aus dunklem, mineralreichem Schiefer sind vor rund 400 Millionen Jahren im Zeitalter des Devon entstanden. Etwa vor 2000 Jahren haben die Menschen das Potenzial dieser besonderen mikroklimatischen Situation erkannt und für den Weinbau genutzt.

Der hohe Feinerdeanteil bringt eine optimale Reife und gehaltvolle, extraktreiche Weine mit exotischen Aromen in Anklang an Pfirsich, Aprikose und Apfel mit sich. Durch den Südhang speichert das dunkle Gestein die Sonnenwärme über den Tag. Des Nachts wird diese Wärme an die Wurzeln und Rebstöcke abgegeben. Dazu kommt der Pfälzerwald, der die Hanglage gegen die meist aus dem Westen aufziehenden Wetterlagen schützt. Durch dieses Kleinklima bedingt, erreichen wir eine besondere physiologische Reife mit feingliedriger Säure und schlanken, ausdrucksstarken Rieslingen. In der Farbe befinden sich grüne Reflexe.

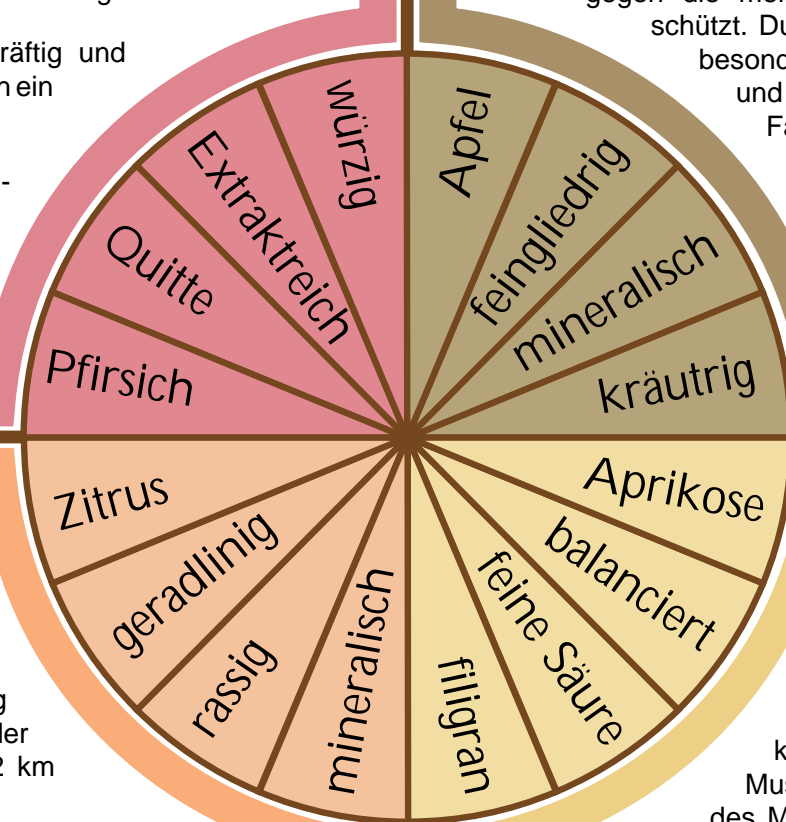
Der Duft erinnert meist an Apfel. Im Vergleich zu den weiteren Terroirweinen sind die schiefergeprägten Rieslinge wohl am stärksten mineralisch geprägt. Gerade als Essensbegleiter spielt dieses Attribut eine große Rolle.



SCHIEFER

Jahrgang: 2008
Alkohol: 12,0 gr
Säure: 8,0 gr
Restsüße: 5,0 gr

Riesling, finessenreich, mineralisch, ein perfekter Speisebegleiter



Granite (lat. Granum, „Korn“) sind massige, relativ grobkristalline, magmatische Tiefengesteine, die reich an Quarz und Feldspaten sind, aber auch dunkle Minerale, zum Beispiel Glimmer, enthalten. Granit entsteht durch die Erstarrung von Gesteins-schmelzen (Magma) innerhalb der Erdkruste, meistens in einer Tiefe von circa. 2 km unter der Erdoberfläche.

Im allgemeinen ist Granit mittel- bis grobkörnig. Er besitzt eine homogene Mineralverteilung und die daraus resultierende relativ gleichmäßige Optik. Das Farbspektrum reicht bei Graniten von hellem Grau bis bläulich, rot und gelblich. Auf Grund des Vorherrschens von Quarz und Feldspat entstehen in Mitteleuropa aus Graniten im allgemeinen nährstoffarme Böden, die außerdem zur Versauerung neigen. Meistens werden sie forstwirtschaftlich genutzt. Werden diese Böden aber entsprechend mit Humus versorgt und gepflegt, lassen sich sehr interessante und sehr charaktervolle Weine, insbesondere einzigartige Rieslinge, erzeugen. Sie sind ebenfalls mineralisch geprägt und wie schon erwähnt mit einer etwas fruchtigeren Säure ausgestattet.

Am unteren Ende vom ‚Weyhrer‘ Michelsberg gelegen, herrscht hier ein ausgeglichener Wasserhaushalt. Die ganz leichte Hanglage ist gegen Süd-Südosten geneigt. Die im Sommer aus dem Tal wehenden Abendwinde und die Verdunstungen aus dem naheliegenden Modenbach, prägen das Kleinklima an dieser Stelle. Die Weine wirken rauer und robuster. Farblich etwas leichter oder heller mit grün-gelben Reflexen. Die Aromenvielfalt ist etwas weniger ausgeprägt. Weinbergspfirsich, aber vor allem Zitrusnoten mit einer schlanken Geradlinigkeit prägen den Stil.



Jahrgang: 2008
Alkohol: 11,5 gr
Säure: 7,5 gr
Restsüße: 5,0 gr

Riesling, geradlinig und direkt



GRANIT

Der Begriff Muschelkalk ist für Nicht-Fachleute sehr verwirrend. Er wurde früher einerseits als Gesteinsbegriff, andererseits auch als Zeitbegriff benutzt.

In Mitteleuropa entstanden in einem flachen Meeresbecken fossilienführende, überwiegende kalkige Ablagerungen, die später verfestigt und zum Muschelkalk wurden. Die Ablagerung der Sedimente des Muschelkalks fand vor etwa 243 bis 235 Millionen Jahren statt.

Die Gesteine des Muschelkalks sind in der Regel durch hellgraue bis beige Farbtöne charakterisiert. Er gilt als Urgesteinsboden, diese sind karg und leicht erwärmbar. Sie begünstigen einerseits das gründliche Ausreifen der Weintrauben und regen zum anderen die Reben zum Ausbilden tiefer, starker Wurzeln an – Weinstöcke neigen dazu, auf kargen Böden weniger Menge und mehr Charakter zu produzieren. Der Kalk im Boden sorgt für gute Entwässerung, fördert die Fülle und verleiht Weinen mitunter exotische Fruchtnoten.

Die Lage Schlossgarten in Burrweiler ist teilweise von Kalk- und Muschelkalk Böden durchzogen. Zum überwiegend größten Teil wachsen hier unsere Burgunder. Jedoch zeigt der Riesling vom Muschelkalk eine weitere, nicht weg zu denkende Facette der Rebe. Der etwas weichere und cremigere Charakter kommt mit ein wenig Restsüße zu einer faszinierenden Balance von Süße und Säure. Die durchweg typische kräftige Riesling Säure wirkt ungewöhnlich geschliffen, der Wein ist offen und verspielt, erinnert etwas an Aprikose und Erdbeere. Durch den feinherben Touch gesellt sich dieser Riesling gerne auch zu kräftigeren und gehaltvolleren Speisen.

Jahrgang: 2008
Alkohol: 11,5 gr
Säure: 8,5 gr
Restsüße: 17,0 gr

Riesling, mit wunderbarer Balance von Süße und Säure



MUSCHELKALK